

Gâteau de riz.

Pour 4 personnes: 100 g de riz rond, 45 cl de lait, sucre vanillé, 35 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 ou 2 œufs, 25 g de beurre, caramel.

Mettre le riz dans une passoire, le laver à l'eau courante. Le mettre dans une casserole d'eau bouillante. Laisser bouillir 2 ou 3 minutes. Pendant ce temps faites chauffer le lait avec le sucre et la vanille. Y verser le riz légèrement cuit à l'eau. Faire bouillir, puis laisser cuire 30 minutes sur feu doux et très régulier sans remuer. Le riz est à point lorsqu'il a absorbé tout le lait, il doit être en grains, mais moelleux. Le retirer du feu, ajouter les jaunes d'œufs, rajouter du sucre et le beurre. Monter les blancs en neige ferme et les mélanger très délicatement. Caraméliser un moule à charlotte. Y mettre le riz. Cuire au four au bain marie (200°) 45 minutes. Démouler tiède ou froid. Eventuellement servir avec une crème anglaise.

